



Тарт с инжиром



Рецепт от Dominik Hartmann



Приготовление 45 Mins

Время 2 Hrs

простоя

Время 45 Mins

приготовления

Порции 4

прибор Comhair V2000 с 2021 года

Тушеный инжир и хрустящее тесто в майоркской версии тарт татена, приправленной оливковым маслом и солью Fleur de Sel. Десерт с изюминкой от Доминика Хартманна.

Тесто

200 г пшеничной муки в/с

50 г сахара

1 щепотка соли

100 г сливочного масла, холодного, кусочками

1 желток

Инжир

100 г тростникового сахара

30 г сливочного масла

100 мл красного портвейна

200 мл виноградного сока

2 стручка ванили, разрезать пополам вдоль, семена выскрести

1 лимон, немного натертой цедры

¼ ч. л. имбиря, натертого на мелкой терке

10 плодов инжира, разрезанных пополам





Тарт

Ванильное мороженое, для сервировки

немного оливкового масла

немного соли Fleur de Sel

Тесто

Смешать муку, сахар и соль в миске. Добавить кубики холодного сливочного масла и быстро растереть их вручную до состояния крошки. Добавить желток, замесить тесто, не вымешивать. Накрывать тесто и поставить в холодное место примерно на 2 часа.

Инжир

Нагреть тростниковый сахар в широкой кастрюле и карамелизировать его до светло-коричневого цвета, осторожно перемешивая. Уменьшить огонь, добавить сливочное масло и портвейн, довести до кипения и уварить. Добавить виноградный сок, семена ванили, цедру лимона и имбирь, довести до кипения и слегка уварить. Добавить инжир и немного прогреть на слабом огне. Снять кастрюлю с плиты и дать остыть.

Тарт

Предварительно разогреть камеру до 180 °C в режиме обдува горячим воздухом. Выложить инжир в заранее подготовленную форму близко друг к другу. Варить жидкость на медленном огне до тех пор, пока она не загустеет до состояния сиропа, полить нею инжир. Раскатать тесто на небольшом количестве муки до толщины прибл. 4 мм и выложить его на инжир. Поставить форму на решетке в предварительно разогретую камеру и выпекать прибл. 45 минут. Достать тарт, дать ему остыть в течение прибл. 10 минут, затем перевернуть на тарелку. Разрезать тарт на кусочки, подавать с шариком ванильного мороженого, сбрызнуть оливковым маслом и посыпать солью Fleur de Sel.

Разогреть рабочую камеру до 180 °C Hot air

Действие

Hot air 180 °C в течение 45 Mins

Аксессуары

Решетка

Форма для тарта прибл. ø20 см, смазанная маслом и посыпанная сахаром

Дополнительная информация

Составлен

25.06.2025

